大阪ガス

ガステーブル
取扱説明書
10-648型・10-649型

このたびは、大阪ガスのガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

- 「保証書」を受けとっていることを必ず確認してください。
- この「取扱説明書」と別添の「保証書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
  お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。
- 特に1～7ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

(正しく使って上手に節約)

形式名	GC-648L GC-649R

もくじ　ページ

安全上のご注意

ご使用まえに、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

この取扱説明書および製品への表示では，製品を安全にお使いいただき，あなたや他の人々への危害を未然に防止するために，いろいろな注意事項を絵表示で示しています。

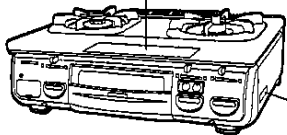
注意事項は危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「**危険**」、「**警告**」、「**注意**」の3つに区分しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。
その表示と意味は次のようになっています。

危害・損害の程度とその表示

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が死亡または重傷を負う危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

	△記号は注意(危険・警告も含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中や近くに具体的な注意内容(左図の場合は火災注意)が描かれています。
	⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は火気禁止)が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。図の中や近くに具体的な指示内容(左図の場合は一般的な強制)が描かれています。

機器本体の表示について

安全表示
火災予防・やけど防止のため、必ずお守りいただきたい事項を表示しています。
- 使用中、電話・来客応対などで、その場を離れるときは、必ず消火する。
- 可燃物・可燃壁の近くで使用しない。
- 機器の上や周囲に燃えやすいものを置かない。
- 使用中・使用直後は高温部に触れない。

取扱上の注意
取扱上の注意について表示しています。

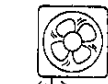
銘板
形式名・使用ガスの種類・製造年月および製造事業者等を表示しています。

●図は10-648型です。

☆お読みになった後は，お使いになる方がいつでも見られるところに**必ず保管**してください。
☆取扱説明書あるいは機器本体の表示(安全表示、取扱上の注意)を紛失、または汚れなどで読めなくなった場合、お買い上げの販売店、または大阪ガスサービスショップで購入(有料)してください。

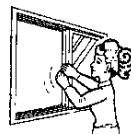
⚠危険

ガス漏れに気づいたら

火をつけない

右項の①～③の措置をし、販売店または大阪ガスの処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇その他）のスイッチ入・切や電源プラグの抜き差し及び周辺の電話を使用しないでください。
炎や火花で引火し爆発事故の原因になります。

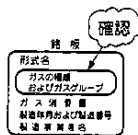
すぐ使用をやめる

①ガス栓を閉める

②窓を開ける
窓や戸を開け，ガスを外へ出す。

③販売店またはもよりの大阪ガスに連絡する

そのまま使用すると、炎や火花で引火し爆発事故の原因になります。

⚠警告

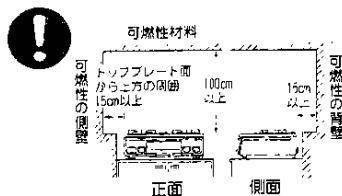
銘板表示のガス種を使用する

- **必ず銘板（機器右側面に貼付）に表示してあるガス（ガスグループ）を使用してください。**
- **わからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談してください。**
- **転居されたときにも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。**
  不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり，爆発着火でやけどしたりすることがあります。

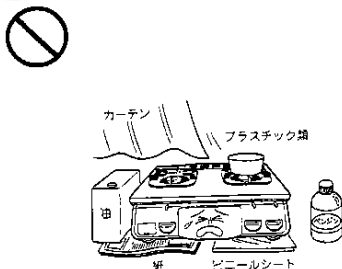
火をつけたまま離れない

- **火をつけたまま離れたり、お出かけやおやすみは絶対にしないでください。**
- **特に天ぷら、揚げものをしているときは危険です。**
  調理中のものが燃えたりして,火災の原因になります。

安全上のご注意

⚠警告

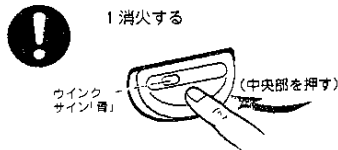
可燃性の壁や家具から十分離す

● 設置の際、可燃物(家具、壁その他)との距離は14ページに記載の寸法をとってください。
● 距離がとれない場合は、防熱板を必ず取り付けてください。
火災のおそれがあります。

近くに燃えやすいものを置かない

● 機器の上や周囲には、可燃性(カーテン、新聞紙、紙袋など)や引火性(エアゾール缶など)のものを置かないでください。
● 機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。
焦げたり燃えたりして火災の原因になります。

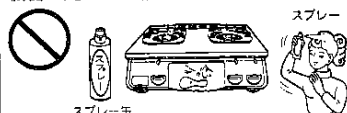
設置後に吊り戸棚など改造しない

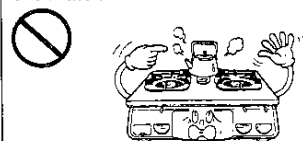
機器を設置した後、機器の周囲を改造しないでください。
(例えば、吊り戸棚をつけるなど)

火災予防上問題となる場合があり、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

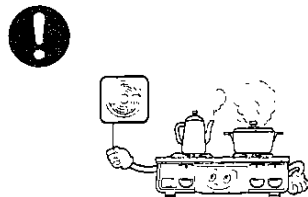
異常時は使用を中止する

②ガス栓を閉める

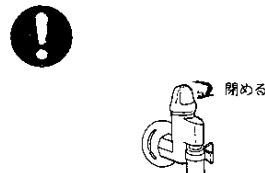
● 使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じられたときは使用を中止し、「故障かな?と思ったら」(29〜30ページ)に従ってください。
それでも直らないときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡してください。
● 地震、火災など緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。
火災および一酸化炭素中毒の原因になります。

機器の周囲で可燃性ガスを使用しない

● スプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを近くで使用しないでください。
● スプレー缶など熱で缶内の圧力が上がるものを近くに置かないでください。
火災や爆発の原因になります。

グリル排気口にものを置かない

グリル排気口の上に、タオルやなべなどを置かないでください。
火災や一酸化炭素中毒・機器焼損の原因になります。

⚠注意

使用中は換気する

使用中はときどき窓を開けるか、換気扇を回すなどして必ず換気をしてください。
一酸化炭素中毒の原因になります。

使用後はガス栓を閉める

使用後は消火を確かめ、ガス栓を閉めてください。また、お出かけやおやすみの際には必ずガス栓を閉めてください。
ガス漏れを防止するためです。

ガス用ゴム管やガスコードは正しく接続する

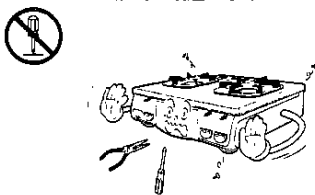
● ゴム管は、ガス用ゴム管(検査合格またはJISマークの入っているもの)を使用してください。
● ガス用ゴム管はホースエンドの赤い線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。
● ひび割れたゴム管やビニール管は使用しないでください。
● ガスコードは、器具用プラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。
ガス漏れや一酸化炭素中毒・爆発の原因になります。

ガス用ゴム管は、継ぎたししたり、高温部に触れたりなどしない

● 継ぎたし、二又分岐はしないでください。
● 高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにしてください。
ガス漏れや誤って使用するなど、危険な場合があります。

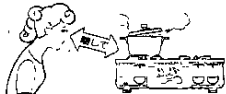
部品は正しく取り付ける

● バーナーボディ・バーナーキャップやしる受け皿・ごとくは、上下・前後を正しく取り付けてください。(10〜11ページ参照)
● お手入れの際にバーナーキャップを水洗いされた場合、乾いた布などでよく水気をふき取ってから取り付けてください。
まちがって取り付けた場合、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。

自分で分解、修理、改造をしない

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり、修理や改造をしないでください。
ガス漏れや故障の原因になります。

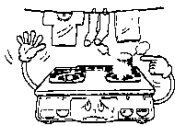
安全上のご注意

⚠注意

使用時、バーナー付近に顔を近づけない

- 点火操作をされるとき、バーナーに顔を近づけないでください。
- 使用中は、無意識に身体の一部や衣服がバーナーに近づかないようにしてください。
  炎や熱でやけどをしたり、衣服に炎が移り危険です。

使用中や使用直後は、高温部に触れない

- 使用中および使用直後は、機器とその周辺および調理用具が熱くなりますので、操作部以外は触れないでください。
- お手入れは、機器が冷えてから行ってください。
- 特に小さいお子様がいるご家庭は注意してください。
  やけどの原因になります。

調理以外の用途には使用しない

この機器は調理専用です。

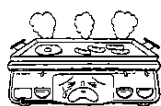
- 調理以外の用途には使用しないでください。
- 衣類の乾燥などに使用しないでください。
  過熱・異常燃焼や衣類の落下によって、一酸化炭素中毒や火災・機器焼損の原因になります。

なべに合った火力で使用する

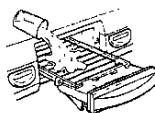
やかんやなべのとってがコンロバーナーの炎で過熱されたり、焦げたりすることがあります。お使いになるやかんやなべの大きさに合わせて、火力を調節してください。
とってが熱くなり、やけどの原因になります。

補助具は付属・指定品以外は使用しない

- 補助具はこの機器用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。
- しる受け皿の上に市販のアルミはく製しる受け皿を使用しないでください。
  一酸化炭素中毒や火災の原因になります。

コンロをおおうような調理用具は使用しない

極端に大きな鉄板やなべなど、熱を逃がさないような構造の用具は使用しないでください。
異常過熱による火災や一酸化炭素中毒・機器焼損の原因になります。

⚠注意

グリル水入れ皿に水を入れる

- グリルを使用するときは、必ず水を入れてください。続けて使用するときはそのつど水を追加してください。
- 水のかわりに市販のグリル石やアルミはくなど、水以外のものを入れないでください。
  落下した脂が過熱されて火災の原因となります。

グリル庫内はきれいにする

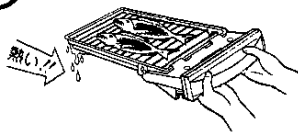
- ご使用まえにグリル庫内を十分点検し、庫内の食品屑やふきんなどを取り除いてから使用してください。
- お手入れをこまめに行い、グリル水入れ皿の脂は取り除いてください。
  火災の原因になります。

グリルとびらやガラスに触れない

使用中や魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触れないよう注意してください。
やけどの原因になります。

引き出したグリルとびらにぶつからない

引き出したグリルとびらにぶつかったり、強い力を加えたりしないよう注意してください。
けがをするおそれがあります。

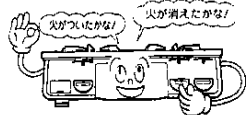
グリル水入れ皿の水をこぼさない

使用中、使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっています。グリル水入れ皿を出し入れしたり持ち運びするときは、グリルとってを両手でしっかりと持ち、水がこぼれないように注意してください。
やけどの原因になります。

グリル使用時は、グリル排気口に身体やなべのとってなどを近づけない

グリル排気口から出る高温の排気で、なべのとってなどが過熱されて、やけどの原因になります。

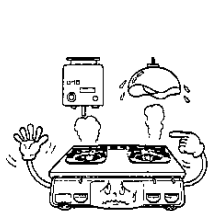
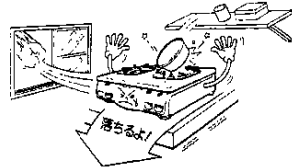
安全上のご注意

⚠注意

点火・消火を確認する

●使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。
●使用するバーナーの「点火／消火ボタン」はまちがえないでください。
一酸化炭素中毒や火災・やけどの原因になります。

幼児にはさわらせない

幼児にさわらせたり、子供だけで使わせたりしないでください。
火災ややけどの原因になります。

不安全なところに設置しない

湯沸器の下や、樹脂製の照明器具の下に設置しないでください。
一酸化炭素中毒や火災、変形の原因になります。

●風の吹き込むところに設置しないでください。
●落下物のあるところに設置しないでください。
●不安定なところに設置しないでください。
周囲のものが過熱されたり、落ちたものが燃えたり、機器が傾いたりなどして、火災ややけど・けがの原因になります。

揚げもの調理は、必ず温度センサー(天ぷら油過熱防止装置)の付いている標準バーナーを使用する

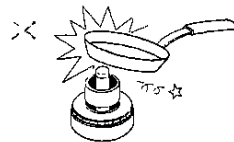
●温度センサーの付いている標準バーナーには、トッププレートに「揚げもの用」と表示してあります。
温度センサーが付いていないチャオバーナーを使用しますと、天ぷら油過熱防止機能は働かず、過熱による火災の原因になります。

●温度センサーに適するなべを使用してください。
(18ページ参照)
なべなどの種類によっては、温度センサーが正しく働かないことがあります。

●なべ底と温度センサー頭部を密着させてください。
(19ページ参照)
温度センサーが正しく働かないことがあります。

使用上のご注意

■温度センサー部に、強いショックを加えたり、きずを付けたりしない

温度センサーが正しく働かなくなります。

■炎検出部を汚さないで

●立消え安全装置の炎検出部や点火プラグに煮こぼれや水滴が付くと、点火しにくくなったり、消火することがあります。

煮こぼれや水気はふき取ってください。
(27ページ参照)

■炎検出部や点火プラグに固いものをぶつけないで

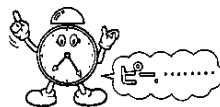
炎検出部や点火プラグの取り付け位置が変ると点火しにくくなります。

■脂が多い魚には注意する

●脂が多い魚(養殖ものや脂の多いサンマ、サバなど)は途中で燃え出すことがあります。
このような場合は、点火／消火ボタンを「止■」にして魚の火を消してください。

●脂の多い魚を焼く場合は、念のため、調理中はグリル庫内の様子を確かめてください。

■標準コンロは連続2時間で自動消火します

●標準コンロは2時間連続してお使いになりますと、消し忘れを防ぐため自動消火し、警告ブザーが鳴ります。
このときは、「点火／消火ボタン」を押して「止■」にしてください。
警告ブザーは停止します。

■続けてお使いになるとき
もう一度、「点火／消火ボタン」を押して点火してください。

ピー‥‥‥‥

特長

●図は、10-648型(チャオバーナー：左タイプ)で説明しています。
10-649型(チャオバーナー：右タイプ)はコンロバーナーが左・右逆になります。

標準コンロ 油温度自動調節機能

揚げもの調理のとき、天ぷら油の温度を適温に保つように自動コントロールします。

標準コンロ 沸騰自動消火機能

お湯が沸騰したら自動消火し、わかし過ぎを防ぎます。

フッ素コートトッププレート

汚れがこびり付きにくくお手入れが簡単です。

標準コンロ 温度センサー

温度センサーには、油もの調理・煮もの調理を自動判別して、次のような機能が働きます。

1. 天ぷら油過熱防止機能
   油の温度が高くなりすぎると自動消火します。
2. 焦げつき消火機能
   煮こみ調理で焦げつきはじめたら自動消火します。

標準コンロ 消し忘れタイマー

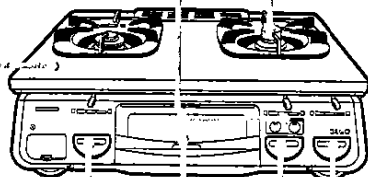
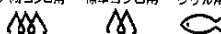
標準コンロは2時間連続してお使いになりますと自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。

魚の出し入れラクラクさがるグリルとびら

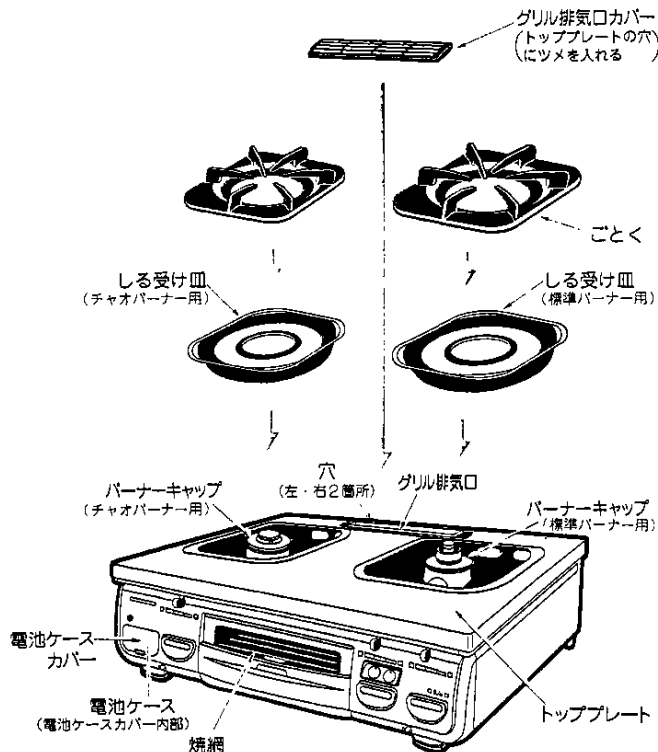
グリルとびらが下がるので、熱いグリルとびらがじゃまにならずに魚の裏返しや取り出しができます。

ウインクサイン

点火、消火はワンプッシュ。
使用状態がひと目でわかるウインクサインを内蔵しています。

チャオコンロ用　標準コンロ用　グリル用

機器の組立て

●図は、10-648型(チャオバーナー：左タイプ)で表示しています。
10-649型(チャオバーナー：右タイプ)はコンロバーナーが左・右逆になります。
●包装材料をすべて取り除き組立てます。
部品を固定しているテープ類は取りはずしてください。

機器の組立て

（バーナーの確認）

⚠注意

バーナーキャップやバーナーボディが正しく取り付けられているか確認する

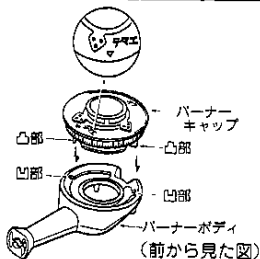
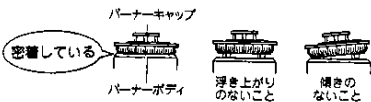
1．バーナーキャップがバーナーボディに密着している。
　浮いていたり、傾いたりしていない。
2．バーナーボディがノズルに正しく入っている。
3．バーナーボディの突起部がバーナー受けに正しく入っている。

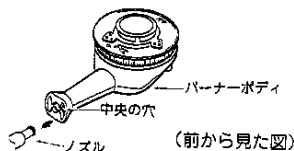
設置時やご使用まえには必ず確認してください。

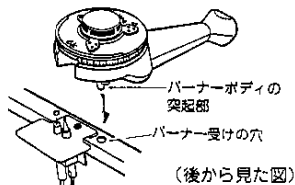
正しく取り付けられていないと、点火しなかったり、炎が不ぞろいになるなど不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

●図はチャオバーナーです。
標準バーナーも同じ要領で確認してください。

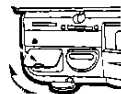
1 バーナーキャップ上面の「▼テマエ」を手前にして、底面の「凸部」（２箇所）がバーナーボディの「凹部」（２箇所）に正しく入っていますか？

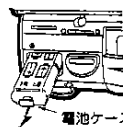
（前から見た図）

●バーナーキャップがバーナーボディに密着している。
●浮いていたり、傾いたりしていない。

2「バーナーボディの中央の穴」が「ノズル」に正しく入っていますか？

（前から見た図）

3「バーナーボディの突起部」が「バーナー受けの穴」に正しく入っていますか？

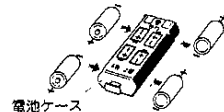
（後から見た図）

乾電池の取り付けかた

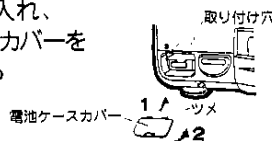
■この機器は、天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー）、点火などを制御するために乾電池を使用しています。
●乾電池の交換時期をお知らせする電池確認ランプが付いています。
標準コンロの点火操作をしたときに、電池確認ランプが点滅し、ブザーが鳴ったら新しい乾電池と交換してください。
●乾電池が消耗すると、使用できなくなります。（16ページ参照）
●付属の乾電池は工場出荷時のものです。
自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

1 電池ケースカバーをはずす

電池ケースカバーのつまみを持ち上げながら手前に引く。

2 電池ケースを取り出す

電池ケースのつまみを軽く持ち上げながら、手前に引く。

3 乾電池を取り付ける

単１形乾電池４個（JIS品番 R20P）

（お願い）
●乾電池の極性（＋プラス、－マイナス）を確かめて、電池ケースの表示どおりに正しく取り付けてください。
逆に取り付けると使用できません。
●乾電池の交換は、４個同時に、新しい同種のものをお使いください。

4 電池ケースを奥までいっぱいに入れ、電池ケースカバーを取り付ける

●電池ケースカバーは、上部ツメを本体取り付け穴に入れ、底部を押し込む。
●標準コンロの「点火／消火ボタン」が「開■」になったまま取り付けると、電池確認ランプが点灯し、ブザーが鳴りますが故障ではありません。
●「点火／消火ボタン」を「止■」にしてください。
ランプは消灯し、ブザーも停止します。

（ご注意）
●使用済乾電池は分解したり、加熱したり、火の中に投げ込んだりしないでください。
●万一、乾電池から漏れた電解液が皮膚に付着したときは、すぐに水で洗い流してください。

ガスの接続

ガス用ゴム管の接続

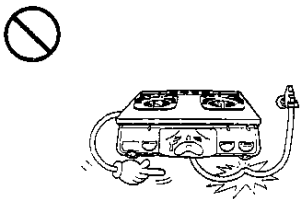
⚠注意

ガス用ゴム管はホースエンドの赤い線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかり止める

ゴム管止め　赤い線　ガス用ゴム管　ホースエンド

ホースエンド
（裏から見た図）

ゴム管が抜けたりすると、ガス中毒や爆発の原因になります。

ガス用ゴム管は、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしない

ガスが漏れ、爆発の原因になります。

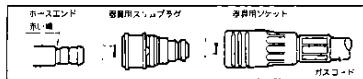
ガスコードの接続

⚠注意

ガスコードは正しく接続する

まちがって接続すると、ガス漏れの原因になります。

- ガスコードは13A専用です。
- ガスコード接続をする場合は、ガス栓側がコンセントになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のガス栓用プラグが必要です。(34ページ参照)

■ガス機器側の接続

上図のように、まず別売の器具用スリムプラグを器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに"カチッ"と音がするまで押し込みます。

- ガスコードは必ずガステーブル用をお使いください。
- ガスコードの長さは2ｍ以下にしてください。

■ガス栓側の接続（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

❶ガス栓を開けるときは

コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

❷ガス栓を閉めるときは

コンセント継手のすべりリング；白色　を手前に引きます。コンセント継手がはずれると、ガス栓は閉まります。

周囲の防火措置

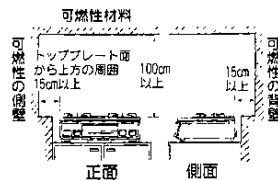
⚠警告

可燃性の壁、家具・棚などから離して設置する

離さないで設置すると、可燃物が過熱されて火災の原因になります。

■設置場所の周辺に可燃物（木製の壁・棚など）のある場合（図1）

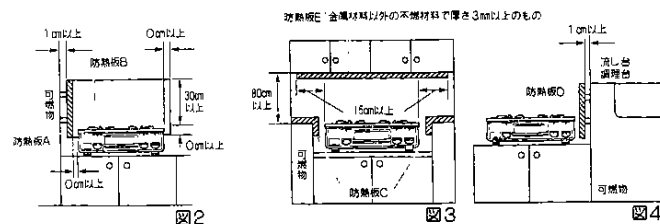
- 機器の側面および背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。
- 機器の上方の天井、吊り戸棚など可燃性の部分との間は100cm以上離してください。

可燃性材料　可燃性の側壁　トッププレート面から上方の周囲15cm以上　100cm以上　15cm以上　可燃性の背壁
正面　側面
図1

■図1の条件を満たせない場合は、防熱板を下図のとおり必ず使用してください。

- 0.3mm以上のステンレス板の防熱板であっても、指定の防熱板以外は使用しないでください。
- 機器の側面および背面が可燃性の壁から15cm以上離せない場合。（図2）
- 調理台・流し台とトッププレートがほぼ同じ高さの場合。（図3）
- 調理台・流し台がトッププレートより高い場合。　（図4）

防熱板E：金属材料以外の不燃材料で厚さ3mm以上のもの

1cm以上　0cm以上　防熱板B　可燃物　30cm以上　防熱板A　0cm以上　0cm以上
図2

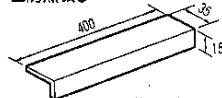
80cm以上　15cm以上　可燃物　防熱板C
図3

1cm以上　流し台調理台　防熱板D　可燃物
図4

木製など可燃性の壁にステンレス板などを貼り付けている場合でも、伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になるおそれがあるので図1～図4の防火措置を行ってください。

- 壁側にチャオバーナー側を設置しないでください。

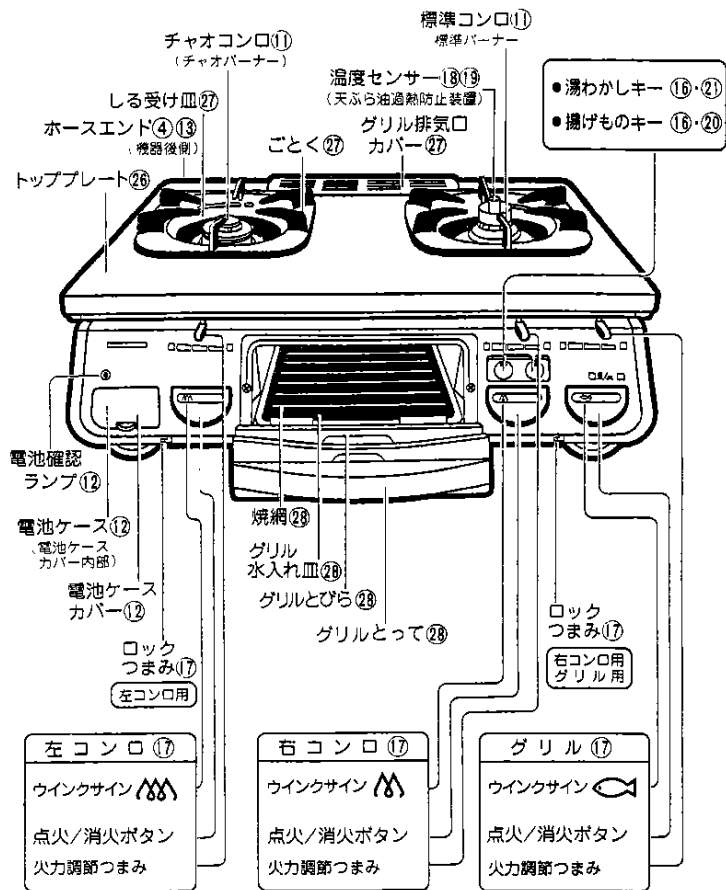
防熱板（別売品）について

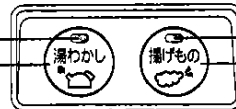
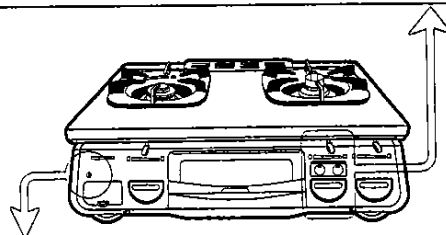
- 防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社でお求めください。
- 防熱板の取り付け方法は、別売防熱板の中に付属されている取付説明書に従ってください。

種　類	コードNo.	寸法（高さ×幅）	備　考
防熱板A	415-100-0115	３４×５５cm	側面用
防熱板B	415-100-0116	３４×６０cm	背面用
防熱板C	415-100-0105	１.５×３.５×４０cm	流し台・調理台用
防熱板D	415-100-0085	１８×５２cm	側壁用

- 防熱板Eについては、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご相談ください。

■防熱板C

各部のなまえとはたらき

図は、10-648型(チャオバーナー：左タイプ)で表示しています。
10-649型(チャオバーナー：右タイプ)はコンロバーナーが左・右逆になります。
○内の数字は説明しているページを示しています。

標準コンロ⑪
標準バーナー
チャオコンロ⑪
(チャオバーナー)
温度センサー⑱⑲
(天ぷら油過熱防止装置)
しる受け皿㉗
グリル排気口
カバー㉗
ホースエンド④⑬
(機器後側)
ごとく㉗
トッププレート㉖
●湯わかしキー ⑯・㉑
●揚げものキー ⑯・⑳
電池確認
ランプ⑫
電池ケース⑫
(電池ケース
カバー内部)
電池ケース
カバー⑫
ロック
つまみ⑰
左コンロ用
焼網㉘
グリル
水入れ皿㉘
グリルとびら㉘
グリルとって㉘
ロック
つまみ⑰
右コンロ用
グリル用

左コンロ⑰	右コンロ⑰	グリル⑰
ウインクサイン	ウインクサイン	ウインクサイン
点火／消火ボタン	点火／消火ボタン	点火／消火ボタン
火力調節つまみ	火力調節つまみ	火力調節つまみ

電池確認ランプ

「点火／消火ボタン」を押したときのランプの状態	チャオコンロ・グリル	標準コンロ
消灯 ○	○	○
点滅	△	△ 点火のとき、ブザーが鳴る（ピピッ,ピピッ,ピピッ）
点灯	×	× 警告ブザーが鳴る（ピー、…連続）
○△×の説明	○：使用できる。 △：使用できるが乾電池の交換が必要。 ×：乾電池が消耗しているので使用できない。	

お願い 乾電池が消耗しますと、この機器は使用できません。
新しい乾電池と交換してください。(12ページ参照)

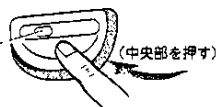
使いかた

点火・消火のしかた(コンロ・グリル)

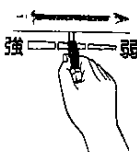
準備

ロックを解除する

ロックしていると、「点火　消火ボタン」を押しても点火しません。

1 点火

奥まで押し「開▬」にする

- バーナーへ点火したことを確かめ数秒間(立消え安全装置が働くまで)押す。
- 「点火／消火ボタン」から手を離したとき消火する場合は、押し力が不足しています。奥まで強く押してから手を離してください。
- コンロとグリルが同時に放電します。
- 点火をよくするために、火力調節つまみが中央の方向へ移動することがあります。(グリル用は移動しません。)

2 火力調節

炎を見ながら調節する

「火力調節つまみ」をゆっくりと動かしてください。

使用中「シャー」と燃焼音がすることがありますが故障ではありません。

3 消火

押して「止▆」にする

消火時「ポン」と音がすることがありますが故障ではありません。

使用後

ロックする

ご注意

- ロックされたまま「点火／消火ボタン」を無理に押したり、使用中にロックつまみを動かさないでください故障の原因になります。
- 使用するバーナーの「点火／消火ボタン」をまちがえて操作すると、別のバーナーが点火し、やけどなどの原因になります。

温度センサー付きコンロの使いかた

なべと温度センサー

- 標準コンロには、調理油が危険温度になるまえに自動消火(天ぷら油過熱防止機能)させるためや、煮こみ調理で焦げつきはじめたら自動消火(焦げつき消火機能)させるために、温度センサーが付いています。
- 温度センサーには、「油温度自動調節機能」や「沸騰自動消火機能」などの働きもあります。
- 温度センサーが正しく働くためには、「温度センサーに適したなべ」を「温度センサーに正しくのせる」ことが重要です。

適するなべ・適さないなべ

- 市販の調理用なべには、温度センサー(天ぷら油過熱防止機能など)が正しく働くものと働かないものがあります。下表の「適するなべ・適さないなべ」を参考にしてご使用ください。

⚠注意

温度センサーに適するなべを使用する

- **適するなべ**：底の平らな、熱の伝わりやすい金属(アルミ等)製のもの。
- **適さないなべ**：底が凹凸したり、土なべ、耐熱性ガラスなべなどの金属製でないもの。

なべなどの種類によっては、温度センサーが正しく働かないことがあります。

なべなどの種類	揚げもの・炒めもの(天ぷら油過熱防止機能)	煮こみ(焦げつき消火機能)	湯わかし(沸騰自動消火機能)
鉄なべ アルミなべ	○	○	○
やかん	—	—	○
厚さの薄いステンレスなべ ホーローなべ	△	△	△
底の丸いなべ 打ち出しなべ	△	△	×
耐熱性ガラスなべ 土なべ	×	△	×
△の理由	油の量が少ない場合など、温度センサーが調理油の温度を正確に読みとることができず、発火するおそれがあります。	調理中に自動消火したり、焦げつき消火機能が正しく働かないことがあります。	沸騰前に自動消火したり、沸騰後も燃焼が続くことがあります。
×の理由	油調理には使用できません。	—	

○：適する　△：注意しながら使用する　×：適さない

使いかた

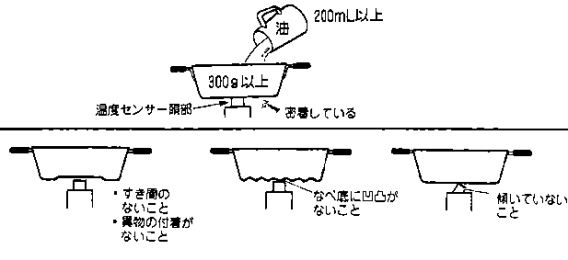
温度センサー付きコンロの使いかた

正しいなべののせかた

●温度センサーを正しく働かせるためには、なべ底が温度センサー頭部に密着していることが重要です。
下記の「正しいのせかた」に従って、正しくセットしてください。

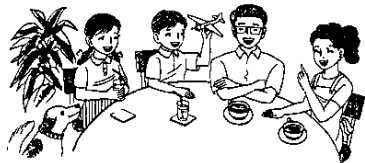
⚠注意

温度センサーを正しく働かせるために、なべ底を温度センサー頭部に密着させて使用する

温度センサー頭部となべ底との間に、異物を入れたりすき間があると温度センサーが正しく働かないことがあります。

●天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときは、必ず200mL以上の油を使用してください。
少量の場合は「天ぷら油過熱防止機能」が正しく働かないことがあります。

●なべの重さは調理物の重さを含んで、300g 以上の重さが必要です。
軽すぎると、なべ底と温度センサー頭部が密着しないおそれがあります。

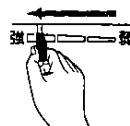
●片手なべは不安定になりやすいので注意してください。

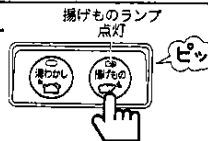
●必ず温度センサーの中心となべの中心を合わせてください。

揚げものキーの使いかた

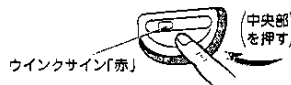
油温度自動調節機能……揚げもの調理のとき、火力を自動コントロール(強火↔弱火のくり返し)して、油の温度を適温に保ちます。

ご注意　**「揚げものキー」は、揚げもの調理専用です。**
煮こみ調理などその他の調理には使用しないでください。

お願い　●「火力調節つまみ」は、必ず「強」の位置でお使いください。
火力が弱いと、「油温度自動調節機能」が正しく働かない場合があります。
●使用するなべの大きさは18〜24cm、油の量は約1L程度を目安にお使いください。
「油温度自動調節機能」を正しく働かせるためです。

準備

「火力調節つまみ」を「強」の位置にする

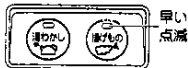
1 揚げものキーを押す

●「揚げものランプ」が点灯します。

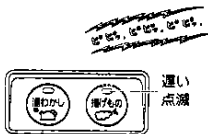
●押すたびに、設定(点灯)・解除(消灯)をくり返します。

●3分以内に点火操作をしないときは、設定は解除されます。

2 点火

奥まで押し「開」にする

●バーナーへ点火したことを確かめ数秒間(立消え安全装置が働くまで)押す。

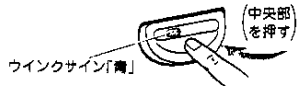
●「点火／消火ボタン」から手を離したとき消火する場合は、押し力が不足しています。奥まで強く押してから手を離してください。

●点火すると、「揚げものランプ」は「早い点滅」に変わります。

3 調理する

調理物を入れる時期をブザーとランプでお知らせ

●ブザー「ピピッ(3回)」が鳴り、火力は「弱火」に変わります。

●「揚げものランプ」の点滅は、「遅い点滅」に変わります。

火力は「強火↔弱火」を自動的にくり返し、油の温度を適温に保ちます。

4 消火

奥まで押し「止」にする

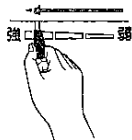
消火時「ポン」と音がすることがありますが故障ではありません。

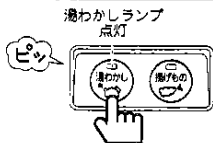
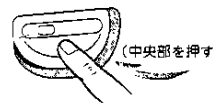
温度センサー付きコンロの使いかた

湯わかしキーの使いかた

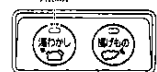
沸騰自動消火機能……お湯が沸騰したら自動消火し、わかし過ぎを防ぎます。

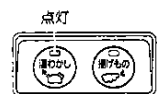
お願い
- 「火力調節つまみ」は、必ず「強」の位置でお使いください。
  火力が弱いと、沸騰するまえに自動消火する場合があります。
- 適当な水の量は、市販のやかんで0.5～4Ｌ程度を目安にお使いください。
  大きいなべで水量が少ない場合、沸騰するまえに自動消火することがあります。
- 使用中は、水を追加したりしないでください。
  わかしている途中に湯温が下がると、沸騰するまえに自動消火する場合があります。
- 沸騰するまえに自動消火した場合は、「点火／消火ボタン」を押して「止■」にし、下記の要領で再点火してください。

準備

「火力調節つまみ」を「強」の位置にする

1 湯わかしキーを押す

- 「湯わかしランプ」が点灯します。
- 押すたびに、設定(点灯)・解除(消灯)をくり返します。
- 3分以内に点火操作をしないときは、設定は解除されます。

2 点火

奥まで押し「開■」にする
- バーナーへ点火したことを確かめ数秒間(立消え安全装置が働くまで)押す。
- 「点火／消火ボタン」から手を離したとき消火する場合は、押し力が不足しています。奥まで強く押してから手を離してください。

点滅

- 点火すると、「湯わかしランプ」は点滅に変わります。

3 湯わかし終了

ブザーが鳴り自動消火
「湯わかしランプ」は点灯に変わります。

4 押して「止■」にする

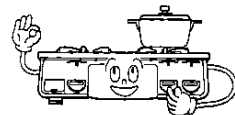
湯わかし終了時には「点火／消火ボタン」が「開■」状態になっていますので、押して「止■」にしてください。
「湯わかしランプ」は消灯します。

コンロの上手な使いかた

■なべについた水気をふき取る

なべはコンロにかけるまえに水気をふき取ってください。

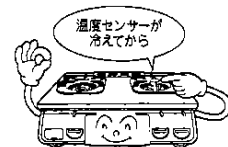
■点火はなべをのせてからする

確実に火をつけるため、点火操作はなべをのせてから行ってください。

■標準バーナーで調理済食品をあたためるときは

- 中火～弱火であたためる。
- 水分の少ないものは水を加える。
- トロミのあるもの(カレー、シチューなど)は、焦げつきやすいのでときどきかき混ぜる。

「焦げつき消火機能」を正しく働かせるためです。

■標準バーナーで引き続いて調理するときは温度センサーが冷えてから

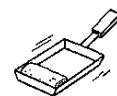
調理終了後、引き続き調理するときや、なべののせかえをするときは、一度消火し、温度センサーが冷えるまでしばらく待ってから使用してください。
「焦げつき消火機能」を正しく働かせるためです。

■このような調理はチャオバーナーで

標準バーナーは、温度センサーが約250℃になると自動消火してしまうので、中にはにがてな調理もあります。

- ほとんど水分が出ない調理
- なべを傾ける調理

このような調理は、時間が長くなると温度センサーが働いて、途中で消火することがあります。

(例)

ウインナー炒め
煎りもの
調理時間が長くなると途中で消火します。

だし巻き玉子など
なべを温度センサーから離している時間が長いと途中で消火します。

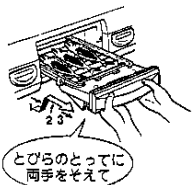
グリルの使いかた

■初めて使うとき、から焼きする

初めてお使いのときは、グリル庫内の油を焼ききるため**グリル水入れ皿に水を入れ**(コップ1杯程度)、約15分間から焼きを行ってください。
煙やにおいが出ますが故障ではありません。

■グリル水入れ皿の出し入れ

(取り出しかた)
1. 止まるところまで引く。
2. 少し持ち上げる。
3. そのまま引き出す。

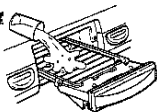
(取り付けかた)
- 取り出しと逆の方法で取り付ける。
- 奥まで押してきちんと閉める。

- グリルとびらが下がるので、とびらのとってに両手をそえて、水をこぼさないようにゆっくりと行う。

1 焼網をセットする

焼網は表裏で高さが変えられます。

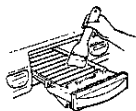
(高い位置)
(薄い焼物) ししゃも・めざしなど

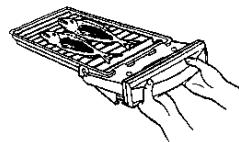
(低い位置)
(厚い焼物) あじ・たい・さばなど

2 水を入れる

続けて使用するときは、そのつど水を追加してください。

(ご注意)
使用中や使用直後は、グリルとびらのガラスは熱くなっていますので、水をかけないでください。
ガラスが割れるなどして、けがの原因になります。

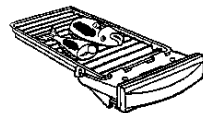
3 焼くまえに予熱し油を塗る

- 2〜3分間予熱をした後、焼物を入れますと焼き上がりがよくなります。
- 予熱後、焼網に油を塗れば魚がくっつきにくくなります。

■**グリル水入れ皿は両手で持つ**

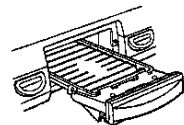
グリル水入れ皿の持ち運びは、グリルとってを両手でしっかり持って行ってください。

■**焦げやすい部分はアルミホイルで**

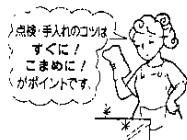
アルミホイルで覆うか、厚めの塩を振りかけてください。

■**焼物は焼網の大きさに合わせる**

焼物は、焼網に合った大きさに切り、焼網からはみ出さないようにのせてください。

■**冷凍した魚は解凍してから焼く**

■**グリル水入れ皿は奥まで入れる**

グリル水入れ皿は、グリルとびらがきちんと閉まるように奥までしっかりと押し込んでください。

点検・手入れ

- 快適で安全にお使いいただくために、日常の点検・手入れは必ず行ってください
- 点検で異常を見つけたときは、お買い上げの販売店に連絡してください。
- お手入れ後は「機器の組立て」(10～12ページ)、点検・手入れ(25～28ページ)をごらんになって、部品を正しく取り付けてください。

日常点検のポイント

燃焼に異常はありませんか？

バーナーボディの内部に、煮こぼれがたまったりクモの巣などの異物があると、炎の色が黄色くなったりすすが発生します。

異物は取り除いてください。

ガス用ゴム管は正しく接続されていますか？

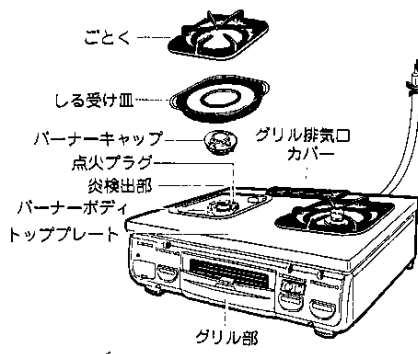
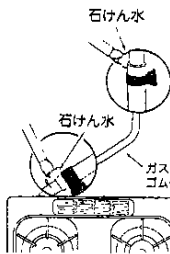
- ホースエンド、ガス栓の赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止めてください。

■ひび割れたゴム管は取り替えてください。

古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になります。
(4ページ参照)

ガスが漏れていませんか？

接続部、ガス用ゴム管に石けん水をぬってガス漏れを調べてください。

ガスが漏れているとあわが立ちます。

(図は10-648型)

機器の周囲に可燃物などはありませんか？

機器の上や周囲に、可燃性や引火性のものを置かないでください。
(3ページ参照)

汚れていませんか？

- 煮こぼれなどの機器の汚れはお手入れしてください。
- バーナー炎口の目詰りは掃除してください。
- グリル水入れ皿の脂は取り除いてください。
(6・26～28ページ参照)

お手入れのしかた

お手入れの用具と洗剤

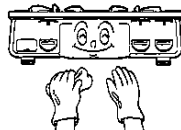
■やわらかい布やスポンジタワシで手入れする

■洗剤は台所用中性洗剤を使用する

お手入れ後

- 中性洗剤を用いて洗った後は、よく水洗いしてください。
- 乾いたやわらかい布で、水気や洗剤分をよくふき取ってください。
- 部品が正しくセットされているか確認してください。
(10～12ページ参照)

■お手入れするときは手袋をする

グリル排気口、しる受け皿、グリル庫内などの突起でけがをしないためです。

■シンナー・ベンジン・強力洗剤を使わない

きず、変形の原因になります。

■トッププレートのお手入れには、タワシ・ミガキ粉などを使わない

トッププレートにはフッ素コート処理がしてあります。
表面処理の効果がうすれたり、きずやはがれの原因になります。

機器表面・操作部

濡れぶきんでふき取る

■汚れのひどいとき
台所用中性洗剤を含ませてふき取る。

■お手入れ後
乾いた布で水気をふき取る。

トッププレート

濡れぶきんでふき取る

■汚れのひどいとき
台所用中性洗剤を含ませてふき取る。

■汚れが簡単に落ちないとき
台所用中性洗剤で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジタワシやわらかい布で軽くこすって落とす。
- どうしても落ちない汚れは、もう一度同じ要領で手入れしてください。

■お手入れ後
乾いた布で水気をふき取る。

- 汚れのたびに手入れをする。
放置すると汚れが取れにくくなり、シミが残ることがあります。

点検・手入れ

ごとく・しる受け皿・グリル排気口カバー

濡れぶきんでふき取る

■汚れのひどいとき
スポンジタワシに台所用中性洗剤を含ませて汚れを落とす。

■汚れが簡単に落ちないとき
ミガキ粉・金属タワシなどで軽くこすって落とす。
（表面のツヤがなくなりますが、性能に支障はありません。そのままお使いください。）

お願い

ホーロー仕上げですので、固いものに当てないでください。
きずが付く場合があります。

そのつどお湯で手入れすると、汚れは落ちやすくなります。

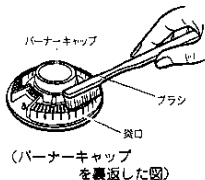
バーナーキャップ・コンロバーナー

汚れはスポンジ、目詰りはブラシで掃除する

■お手入れ後
水洗いして、乾いた布で水気をふき取る。

お願い

固いものに当てたりしないでください。
変形やきずにより、点火不良や異常燃焼の原因になります。

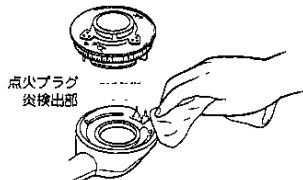
（バーナーキャップを裏返した図）

点火プラグ・炎検出部

乾いた布でふき取る

■汚れのひどいとき
歯ブラシなどのやわらかいブラシで掃除する。

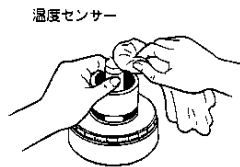
お願い

取り付け位置を動かしたり、きずを付けないでください。
点火不良や故障の原因になります。

点火プラグ
炎検出部

温度センサー

水気を固くしぼった布でふき取る

お願い

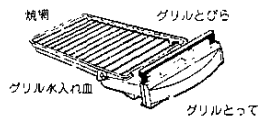
- 温度センサーに片手を添えて、お手入れしてください。
取り付け位置を動かしたり、きずを付けたりすると温度センサーが正常に作動しないことがあります。
- 温度センサーを押してみて、上下にスムーズに動くか確認してください。
汚れがひどくなると動きが悪くなります。

グリル部

お使いのたびに、スポンジタワシ・やわらかい布に台所用中性洗剤や水を含ませてふき取る

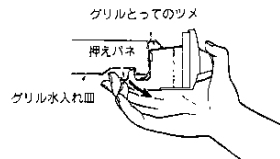
■グリル水入れ皿・グリルとって・グリルとびらは取りはずしてお手入れすることができます。

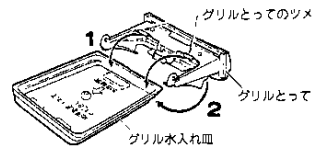
■お手入れ後
水洗いして、乾いた布で水気をふき取る。

焼網
グリルとびら
グリル水入れ皿
グリルとって

グリルとびらのガラスのお手入れには、ミガキ粉・タワシなどの固いものを使用しないでください。
ガラスにきずが付くと割れやすくなります。

■グリル水入れ皿・グリルとって

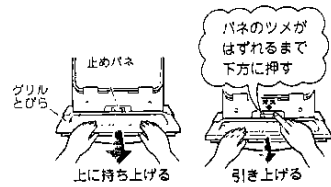
取りはずしかた

1. グリル水入れ皿を支える。
2. 押えバネを矢印の方向に引く。
3. グリルとってのツメを片側づつはずす。

取り付けかた

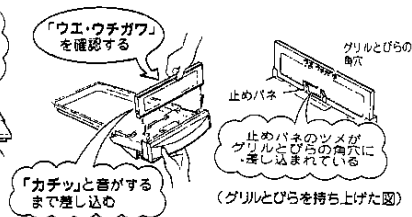
1. グリルとってのツメ（2箇所）をグリル水入れ皿の手前内側に片側づつはめ込む。
2. グリルとっての下部を回転さすようにグリル水入れ皿側に「カチッ」と音がするまで押し込む。

■グリルとびら

グリルとびらの「取りはずし」・「取り付け」は、グリル水入れ皿を機器から取り出し、グリル水入れ皿とグリルとびらをセットしたまま、台の上で行ってください。

取りはずしかた

1. グリルとびらを上に持ち上げる。
2. 止めバネを下方に押して（バネのツメがはずれるまで）、グリルとびらを上に引き上げる。

取り付けかた

1. グリルとびらの両端をグリルとっての両端に合わせて差し込む。
2. 止めバネが、グリルとびらの角穴に、「カチッ」と音がするまで差し込む。
グリルとびらを軽く引っぱり、はずれないことを確かめてください。

（グリルとびらを持ち上げた図）

故障かな？ と思ったら

使用中に普段と違った状態になったときや、不具合が生じたときは下記の点検と処置を行い、それでも直らないときは、ただちに使用を中止してお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。絶対にご自分で修理なさらないでください。事故の原因になります。

こんなとき	ここを調べて（参照ページ）
「点火／消火ボタン」が動かない	●ロックに入っていませんか？（17ページ）
放電しない 点火しない 点火しにくい 点火してもすぐ消える	●ガス栓が全開になっていますか？ ●ガス用ゴム管が折れていませんか？（4・13ページ） ●乾電池が正しく取り付けられていますか？（12ページ） ●乾電池が消耗していませんか？（12・16ページ） ●バーナーが正しくセットされていますか？（11ページ） ●点火プラグ・炎検出部やバーナーキャップが濡れたりしていませんか？（27ページ） ●「点火／消火ボタン」の押し力が不足していませんか？（17・20・21ページ） ●LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていませんか？
標準コンロが使用できない（チャオコンロ・グリルは使用できる）	●乾電池の極性（＋プラス、－マイナス）が４個とも正しく取り付けられていますか？（12ページ） ●乾電池が消耗し、電池確認ランプが点滅・点灯していませんか？（16ページ）
炎が不安定 炎が黄色いまたは赤い 異常音をたてて燃える 使用中に消火する	●バーナーが正しくセットされていますか？（11ページ） ●バーナー炎口が目詰りしたり、水滴が付いていませんか？（27ページ） ●煮こぼれしていませんか？（31ページ） ●風の影響をうけていませんか？（31ページ） ●LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていませんか？
ガスのにおいがする	●ガス用ゴム管は、確実に接続されていますか？（4・13ページ） ●ガス用ゴム管が、ひび割れしたり穴があいていませんか？（25ページ）
調理中に消火する（温度センサー付き標準バーナー）	●使用しているなべの形状・材質は適していますか？（18ページ） ●温度センサーとなべ底が密着していますか？（19ページ） ●温度センサーが高温になっていませんか？（22・31ページ） ●２時間以上連続してお使いになっていませんか？（8ページ） ●「湯わかしキー」使用中に、水を追加していませんか？（21ページ）
電池確認ランプが点滅・点灯する	●乾電池が消耗していませんか？（12・16ページ）

警告ブザーが鳴るとき

●使用中に不具合が生じたときは、警告ブザーでエラーをお知らせします。
●警告ブザーは、「ピー、……連続」が鳴ります。
「点火／消火ボタン」を全て「止■」にしてください。
ブザーは停止します。
●下記を参考に処置していただき、それでも直らないときはただちに使用を中止して、お買い上げの販売店、または大阪ガスに連絡してください。

「警告ブザー」の原因と処置

【「ピー」が10回鳴る→１分停止→10回鳴る→（くり返し）】

機器の状態	原因	処置方法
電池確認ランプが点滅・点灯	乾電池が消耗しているため。	新しい乾電池と交換してください。（12・16ページ参照）
乾電池の電池ケースを取り付けたとき	標準コンロの「点火／消火ボタン」が「開■」になったまま取り付けたため。	「点火／消火ボタン」を「止■」にしてください。（12ページ参照）
標準コンロの点火操作のとき、「点火／消火ボタン」から手を離した後	●標準バーナーの着火不良。 ●標準バーナーの立消え安全装置が働いたため。	「点火／消火ボタン」を押して「止■」にし、もう一度「点火／消火ボタン」を押して点火してください。（31ページ参照）
標準コンロ使用中	●揚げもの調理などで、過熱防止装置が働いたため。 ●煮こみ調理などで、過熱防止装置が働いたため。 ●湯わかし調理などで、過熱防止装置が働いたため。	「点火／消火ボタン」を押して「止■」にし、なべ底と温度センサー頭部が密着していることを確認する。温度センサーが冷えてから、もう一度「点火／消火ボタン」を押して点火してください。（31ページ参照）
	●風や煮こぼれなどで、標準バーナーの立消え安全装置が働いたため。	「点火／消火ボタン」を押して「止■」にし、炎検出部や点火プラグ部の汚れを掃除してから、もう一度、「点火／消火ボタン」を押して点火してください。（31ページ参照）
	●消し忘れタイマーが働いたため。	「点火／消火ボタン」を押して「止■」にし、もう一度「点火／消火ボタン」を押して点火してください。（31ページ参照）
正常に動作しない	●立消え安全装置の故障です。 ●温度センサーの故障です。 ●器具栓の故障です。	お買い上げの販売店、または大阪ガスに連絡してください。

こんなときは故障ではありません

故障ではない現象	理由
点火・消火のときに「ポッ」・「ボン」という音がする	点火音や消火音です。故障ではありません。
点火・消火の後に、キシミ音がする	金属が加熱・冷却されるために、膨張・収縮して起こる音です。
使用中、「シャー」という音がする	ガスの通過音です。故障ではありません。

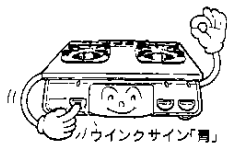
安全装置が作動したときの処置方法

風や煮こぼれで消火したとき(チャオバーナー・標準バーナー・グリル)

風や煮こぼれで炎が消えたとき、立消え安全装置が働き自動的にガスが止まります。

- 標準バーナーは警告ブザー「ピー、……連続」が鳴りますが、チャオバーナー・グリルは鳴りません。
- ガスが止まるまで少し時間がかかります。

消火に気づいたとき

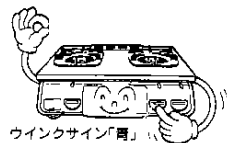
- すぐに「点火/消火ボタン」を押して「止■」にする。

再使用のとき

1. 周囲に生ガスがなくなるまで待つ。
2. 炎検出部や点火プラグ部が汚れている場合は、手入れをしてください。(27ページ参照)
3. 「点火/消火ボタン」を押して点火する。

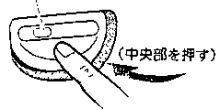
調理中、自動消火したとき(標準バーナー)

温度センサーや消し忘れタイマーが働いたときは、警告ブザー「ピー、……連続」が鳴ります。

消火に気づいたとき

- すぐに「点火/消火ボタン」を押して「止■」にする。

再使用のとき

■温度センサーが働いて自動消火した場合

なべ底と温度センサーが密着していることを確認し、温度センサーが冷えるまでしばらく待って、「点火/消火ボタン」を押して点火する。
調理しているなべをおろすと、温度センサーがはやく冷えます。

■消し忘れタイマーが働いて自動消火した場合

2時間以上連続してお使いになっていたときは、もう一度、「点火/消火ボタン」を押して点火する。

仕様と外形寸法図

仕様

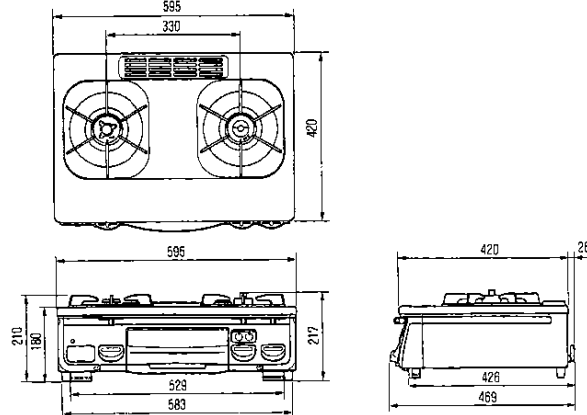
- 本仕様は、改良のため予告なしに変更することがあります

品番			10-648				10-649			
形式名			GC-648L				GC-649R			
使用ガス			LP		13A		LP		13A	
使用ガスグループ			kW	(kg/h)	kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)	kW	(kcal/h)
1時間当りのガス消費量	個々のガス消費量	標準バーナー	2.95	(0.211)	2.97	(2,550)	2.95	(0.211)	2.97	(2,550)
		チャオバーナー	3.78	(0.270)	4.65	(4,000)	3.78	(0.270)	4.65	(4,000)
		グリル	2.10	(0.15)	2.09	(1,800)	2.10	(0.15)	2.09	(1,800)
	全ガス消費量		8.68	(0.62)	9.53	(8,200)	8.68	(0.62)	9.53	(8,200)
品名(種類)			ガステーブル(グリル付二口コンロ)							
点火方式			連続放電点火式							
外形寸法			高さ 217mm(トッププレートまで 180mm)×幅 595mm×奥行 469mm							
質量(本体)			11.0kg							
ガス接続			φ9.5mm ガス用ゴム管							
付属品			単1形乾電池(4個)(JIS品番 R20P)							
安全装置			立消え安全装置・過熱防止装置(標準バーナー)・消し忘れタイマー(標準バーナー)							

お願い 本製品は家庭用です。業務用としてお使いになりますと著しく寿命が縮まります。

外形寸法図

- 図は10-648型です。

(単位:mm)

アフターサービスについて

サービスを依頼されるときは

- 29〜30ページの「故障かな?と思ったら」の項を見てご確認ください。それでも直らない場合、あるいはご不明な場合には、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、大阪ガス支社にご連絡ください。
- アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。
  (1) お名前・住所・電話番号・道順(付近の目印等)
  (2) 品名……ガステーブル
  (3) 品番……機器本体の左側面に貼付してあります。
  (4) 現象……できるだけ詳しく
  (5) 訪問ご希望日

(品番例) (N)10-648(U) 大阪ガス株式会社 02　(N)10-649(U) 大阪ガス株式会社 01

保証について

この機器には、保証書を別途添付しています。

■保証期間中は…………保証書に記載のように機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

■保証期間経過後は……お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間について

- 補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年間です。変形、変質してしまった消耗部品(バーナーキャップ、しる受け皿、焼網)などは、使用し続けずとりかえましょう。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

アフターサービス等についてわからないとき

- お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ・大阪ガス支社にお問い合わせください。

別売部品のご紹介

次の別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガス支社・サービスショップでお求めください。

■ガスの接続部

- ガス栓用プラグ　　品番：81-450
- 器具用スリムプラグ　品番：81-359
- ガステーブル用ガスコード

ガスコードの品番		
長さ ＼ タイプ	S 型	L 型
0.7m	80-480	80-580
1.0m	80-481	80-581
2.0m	80-482	80-582

■中華なべ用補助ごとく

コードNo. 15-100-0059
中華なべを用いて料理されるとき、お使いください。
なべ底と温度センサーが密着していることを確認してお使いください。

長期間使用しない場合

1. 各部の汚れを取り除いてください。
2. 乾電池を取りはずしてください。
3. ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけてください。
4. 湿気やほこりの少ないところに保管してください。